	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL LISTA DE CHEQUEO ELEMENTOS TABLA XXX DEL COMPONENTE DE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	Código: Versión. Fecha. FORMATO NO CONTROLADO Página:

SERVICIO:	COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA		NOMBRE: JUAN DANIEL CORREA	
COMPONENTE:	AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	FECHA DE REVISIÓN:	27/06/2024	CONVENIO / CONTRATO NO. 8138 AÑO:2024

ELEMENTO	CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA EN USO	OBSERVACIONES
Equipo mixto de refrigeración- congelación en material higiénico sanitario	1000 litros por cada 50 personas mayores	1	
Equipo de refrigeración enmaterialhigiénico sanitario	300 litros por cada 50 personas mayores	1	
Equipo de congelación en material higiénico sanitario	250 litros por cada 50 personas mayores	1	
Estufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto :90 cm ancho: 130 con profundidad: 70 cm	De 50 hasta 100 personas mayores y una más por cada 100 personas mayores adicionales.	1	
Estufa industrial en acero inoxidable, calibre 18 antiácidos.6 quemadores de estrella en hierro indeformables. Parrillas en hierro fundido de 30x30. Válvulas independientes. Horno para 2 parillas, con válvulatermostato asilado en fibra de vidrio. Dos quemadores en acero DIM 1,30 de frente	1 por cada 150 personas mayores	1	
Estufa Enana industrial, en acero inoxidable, de 1 puesto, con conexión a gas. Alto: 60 cm de frente x 60 cm de ancho x 40 cm de alto	1 hasta 100 personas mayores y una adicional si el centro tiene más de 100 personas mayores.	1	
Licuadoraindustrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad	2 por Unidad operativa	1	
Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	2 por cada 100 personas mayores	1	
Campanas tipo pared, centralolisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros. 60 x 103 x 50cm	1 unidad por Unidad operativa	1	
Horno microondas	1 unidad por Unidad operativa	1	
Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1 unidad por Unidad operativa	1	
Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg.Sensibilidad mínima de 50 gramos. Dimensión plataforma:mínima de 30 cm x 40 cm Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad por Unidad operativa	1	
Gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad por Unidad operativa	1	
Termómetro digital de punzón para Productos frío.	2 unidades por Unidad operativa	2	

Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2 unidades por Unidad operativa	2	
Cinta Métrica	1 unidad por Unidad operativa	1	
Báscula electrónica industrial	1 unidad por Unidad operativa	1	
Anaquel o Estanterías	1 por cada 20 personas mayores	3	
Canastillas	15 unidades por Unidad operativa	15	
Escurridor por cada cocineta	1 por capacidad de cada cocineta	1	
Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	5 unidades por Unidad operativa	3	
Mesa de trabajo lisa en materialhigiénico sanitario, bordes sin aristas de las siguientes medidas aproximadas altura mínima :84 cm, largo mínimo :150 cm, ancho mínimo :50cm	1 unidades por Unidad operativa	1	
Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm	1 por cada 4 personas mayores	6	dos tiempos de alimentacion
Sillas en material plásticas con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.	50	
Cucharas de sopa, en acero inoxidable. Cuchara para postre, en acero inoxidable	1 unidad por cada persona mayor.	50	
Plato pando material higiénico sanitario para seco de mínimo 24 cm Plato hondo material higiénico sanitario para sopa de mínimo 18cm Plato para postre enmaterial higiénico	1 unidad por cada persona mayor.	50	
1 pocillo con agarradera para bebidas calientes de capacidadmínimode 240 cc en material higiénico sanitario, vas o para bebidas frías con capacidad mínimo 240 cc para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se permiten materiales como acero	1 unidad por cada persona mayor.	50	
Vaso melamina Medidas Altura 12cm - Ancho 8cm - Largo 8cm	1 unidad por cada persona mayor.	50	
Caldero hondo de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	1 por cada 100 personas mayores	1	
Olla a presión 10 litros	1 hasta 100 personas mayores y una más si tiene personas mayores adicionales.	1	
Olla exprés a presión. 5 litros con 2 sistemas de seguridad y forma circular	1 hasta 100 personas mayores y una más si tiene personas mayores adicionales	1	
Ollas en aluminio número 36 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	1	
Ollas en aluminio número 30 con tapa	2 por cada 100 personas mayores	1	
Olleta con tapa de dos litros	2 por cada 100 personas mayores	1	

Pela papas industrial. Fabricación en acera inoxidable 304L, calibre 18. Capacidad 12 libras. Entrada para el agua. Salida del producto y salida de residuos. Abrasivo en la parte interna de la pela papa.Motor de 1 hp	1 unidades por Unidad operativa	1	
Termo térmico de 1.9 litros, exterior en acero inoxidable,base giratoria, temperatura hasta por 8 horas.	3 por cada 50 personas mayores	1	
Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades por Unidad operativa	1	
Set de cuchillos x 6 unidades	3 unidades por Unidad operativa	10	
Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	2 unidades por Unidad operativa	2	
Trinche o Tenedor de cocina acero inoxidable	2 unidades por Unidad operativa	1	

Firma, tencico de alimentos:	Juan Daniel	Firma nutricionista:	Nancy Sánchez D.
Nombres y apellidos:	JUAN DANIEL CORREA CORDOBA	Nombres y apellidos:	NANCY SANCHEZ DUARTE
Cargo:	TECNICO DE ALIMENTOS	Cargo:	NUTRICIONISTA

Firma, :	Ma del Pilar García G.
Nombres y apellidos:	MARIA DEL PILAR GARCIA GALVIS
Cargo:	CORDINADORA